Pancakes med pepperkakekrydder, lønnesirup og valnøtter

Ingredienser



- ♥ 2 dl seterrømme
- ♥ 1 egg
- ♥ 50 g smør
- ♥ 3 ss sukker
- ♥ 2 ts bakepulver
- ♥ 1 ts kanel
- ♥ 0,5 ts nellik
- ♥ 0,5 ts ingefær
- ♥ 0,5 ts kardemomme
- ♥ 2,5 dl hvetemel
- ♥ ca. 0,5 dl melk

Fremgangsmåte

Visp sammen seterrømme, egget, smeltet smør og sukker. Rør inn bakepulver og krydderet.

Bland så inn hvetemelet. Det skal da bli en nokså kompakt deig. Spe melk til du får en deig som fortsatt er ganske tykk, men smidig nok til at lappene så vidt flyter utover under stekingen (jeg brukte ca 0,5 dl melk, men tilsatte dette litt og litt og prøvde meg frem).

Stek små, tykke pannekaker i stekepanne eller på takke. Bruk litt smør eller formfett i pannen under stekingen med mindre pannen har et veldig godt teflonbelegg.

Server pannekakene nystekte og i en høy stabel. Dryss over valnøtter.

Og hell deretter over masse lønnesirup!

Tips

♥ Seterrømme kan godt byttes ut med lettrømme. Siden lettrømmen er litt tynnere i konsistensen enn seterrømme, kan du da redusere mengden melk eller droppe den helt. Stek gjerne en test-pannekake for å sjekke om tykkelsen på deigen er passe. Tilsett litt mer melk hvis deigen viser seg å være for tykk, og ha i litt mer hvetemel hvis deigen flyter for mye utover under stekingen.

♥ Ekte, amerikansk lønnesirup (Maine Maple Syrup) fra Stonewall Kitchen smaker fantastisk godt til disse pepperkakekrydrede pannekakene. Lønnesirupen fås blant annet kjøpt i butikkene til Meny.

♥ Jeg synes valnøtter smaker utrolig godt i kombinasjon med pannekakene og lønnesirupen, og det går også fint å bruke pekannøtter eller andre typer nøtter du liker. Hvis du ikke vil ha nøtter, er det selvsagt bare å droppe dem.

♥ Amerikanske pannekaker smaker best samme dag de er laget.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pancakes-med-pepperkakekrydder-lonnesirup-og-valnotter